



Sugestões de Jantar

Dia dos Namorados



Dinner Menu

Valentine's Day



Couvert

CESTO DE PÃES VARIADOS, MANTEIGAS COMPOSTAS E SIMPLES E AZEITE EXTRA VIRGEM | *BASKET OF ASSORTMENT OF BREADS AND BUTTERS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* 4,00€

AMOUSE BOUCHE DO CHEF | *CHEF'S AMOUSE BOUCHE* 6,00€



Entradas | Starters

CREME DE LEGUMES | *CREAM OF VEGETABLE SOUP* 7,50€

SOPA DE PEIXE COM COENTROS | *FISH SOUP WITH CORIANDER* 12,50€

CREPE DE QUEIJO DE CABRA | *GOAT CHEESE CRÊPE* 17,00€
Gratinado, com chicória, agrião e compota de abóbora | *Au gratin, served with chicory, watercress and pumpkin compote*

SALADA DE SAPATEIRA | *CRAB SALAD* 22,50€
Acompanha manga, papaia, alface romana, maionese, lima, pickle e abacate | *Served with mango, papaya, romaine lettuce, mayonnaise, lime, pickles, and avocado*

FOIE GRAS CORADO | *SEARED FOIE GRAS* 25,40€
Com pimenta verde, morangos flambé e amores perfeitos | *Served with green pepper, flambéed strawberries and pansies*

GUACAMOLE 15,00€
Com chips, cenouras e legumes | *Served with chips, carrots and vegetables*



Saladas | Salads

SALADA CAPRESE | *CAPRESE SALAD* 16,00€
Mozzarella, tomate, manjeriço, pesto, alfaces | *Mozzarella, tomato, basil, pesto, lettuce*

SALADA CAESAR COM OU SEM FRANGO | *CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN* 17,00€
Alface romana, croutons de pão, bacon, molho Caesar | *Served with romaine lettuce, bread croutons, bacon, Caesar dressing*

SALADA LAWRENCES | *LAWRENCE'S SALAD* 19,50€
Jardim de alfaces, lascas de queijo da ilha, tomates cherry, espargos verdes, ovos de codorniz, croutons, vinagrete e ervas frescas | *Bed of assorted gardens with Azores Island cheese shavings, cherry tomatoes, green asparagus, quail eggs, croutons, vinaigrette, and fresh herbs*



Pasta

RAVIOLI DE COGUMELOS SELVAGENS | *WILD MUSHROOM RAVIOLI* 18,00€
Com creme de nata e parmesão | *In a creamy sauce with Parmesan cheese*

LINGUINI SALTEADO | *SAUTÉED LINGUINI* 18,50€
Espinafres, tomates cherry e manjeriço | *With spinach, cherry tomatoes, and basil*



Peixes | Fish

ROBALO COM RISOTO DE LIMA E ALGA | *SEA BASS WITH LIME RISOTTO AND SEAWEED* 29,50€

BACALHAU À ALENCAR | *COD ALENCAR* 28,00€
Assado no forno, com broa, textura de batatas e coentros | *Oven-baked, with cornbread and coriander mashed potatoes*

PEIXE DO DIA GRELHADO | *GRILLED FISH OF THE DAY* Garoupa | *Grouper* 33,00€

Salmão ou Robalo | *Salmon or Sea bass* 25,00€

ARROZ DE LAGOSTA COM GAMBAS E COENTROS | *LOBSTER STEW WITH RICE, PRAWNS AND CORIANDER* 39,00€

Carnes | Meat

BOCHECHA DE PORCO EM VINHO TINTO <i>PORK CHEEKS IN RED WINE</i> Com cremoso de cogumelos selvagens <i>With creamy wild mushrooms</i>	26,00€
MAGRET PATO <i>DUCK MAGRET</i> Com gratin de batata e queijo e molho de frutos vermelhos <i>With potato and cheese gratin and a red berries sauce</i>	28,50€
TARTE FOLHADA DE PERDIZ <i>PUFF PASTRY PARTRIDGE PIE</i> Com estufado de ervilhas e alecrim <i>With stewed greenpeas and rosemary</i>	27,00€
LOMBO DE NOVILHO E CAMARÃO GRELHADO <i>GRILLED BEEF LOIN AND GRILLED PRAWNS</i> Com molho de Colares e cepes <i>With a Colares wine sauce and porcini mushrooms</i>	44,00€
ENTRECÔTE GRELHADO DE VITELA MATURADA <i>GRILLED AGED VEAL ENTRECÔTE</i> Servido com migas, espinafres e batata à padeiro <i>Served with migas, spinach, and baker's potatoes</i>	38,00€



Sobremesas | Desserts

TARTE QUEIJADA DE SINTRA COM GELADO DE CANELA <i>SINTRA SWEET CHEESE TART WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	10,00€
PUDIM ABADE DE PRISCOS <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING</i> Com crumble de amêndoas e gelado de baunilha <i>Served with almond crumble and vanilla ice cream</i>	12,50€
DELÍCIA DE CHOCOLATE COM GELADO FRAMBOESAS <i>CHOCOLATE DELIGHT WITH RASPBERRY ICE CREAM</i>	12,00€
CREPES SUZETTE À LAWRENCES <i>LAWRENCE'S CRÊPES SUZETTE</i>	22,00€
TÁBUA DE QUEIJOS <i>CHEESE PLATTER</i>	20,00€
GELADOS ARTESANAIS (2 BOLAS À ESCOLHA) <i>ARTISANAL ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE)</i> Sabores: Queijada de Sintra, morango, ananás dos Açores com hortelã, caramelo salgado, chocolate, baunilha, manteiga de amendoim, limão com manjeriço, manga, nata, framboesa <i>Flavours: Sintra cheese tart, strawberry, Azorean pineapple with mint, salted caramel, chocolate, vanilla, peanut butter, lemon with basil, mango, cream, raspberry</i>	8,00€

♥ Para acompanhar a sua sobremesa | To accompany your dessert ♥

CAFÉ E PETIT-FOURS <i>COFFEE AND PETIT-FOURS</i> 5,50€	IRISH COFFEE 9,00€	AFFOGATO 6,50€
--	--------------------	----------------

Vinhos de sobremesa | Dessert wines

CABRITA 10 ANOS (10 YEARS) MOSCATEL SUPERIOR - ALGARVE	9,50€
MOSCATEL QUINTA DO PORTAL 2011 - DOURO	9,00€
PORTO LBV <i>LBV PORT</i>	8,00€
PORTO 10 ANOS <i>PORT 10 YEARS</i>	11,00€
PORTO 20 ANOS <i>PORT 20 YEARS</i>	16,00€
PORTO 30 ANOS <i>PORT 30 YEARS</i>	49,00€
CASAL SANTA MARIA LATE HARVEST - LISBOA	18,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | This establishment has a Complaints Book

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário | Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.º, n.º 3 do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16-01-2015) | None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.º, n.º 3 of the Law n.º 10/2015 01/16/2015).



Experiências
Mês dos Namorados



Experiences
Valentine's Month



Experiências do Mês dos Namorados

Valentine's Month Experiences

PARA ESTADIAS DE 1 NOITE:

DRINK DE BOAS VINDAS À CHEGADA
DETALHE DE BOAS VINDAS NO QUARTO
LATE CHECK-OUT (ATÉ ÀS 14H, MEDIANTE DISPONIBILIDADE)

FOR 1-NIGHT STAYS:

WELCOME DRINK UPON ARRIVAL
WELCOME TREAT IN THE ROOM
LATE CHECK-OUT (UNTIL 2:00 PM, UPON AVAILABILITY)



PARA ESTADIAS DE 2 NOITES:

DRINK DE BOAS VINDAS À CHEGADA
DETALHE DE BOAS VINDAS NO QUARTO
CHÁ DA TARDE PARA DUAS PESSOAS
LATE CHECK-OUT (ATÉ ÀS 14H, MEDIANTE DISPONIBILIDADE)

FOR 2-NIGHT STAYS:

WELCOME DRINK UPON ARRIVAL
WELCOME TREAT IN THE ROOM
AFTERNOON TEA FOR TWO PEOPLE
LATE CHECK-OUT (UNTIL 2:00 PM, UPON AVAILABILITY)



PARA ESTADIAS DE 3 NOITES:

WELCOME DRINK À CHEGADA
DETALHE DE BOAS VINDAS NO QUARTO
CHÁ DA TARDE PARA DUAS PESSOAS
2 BILHETES PARA O PALÁCIO E OS JARDINS DA REGALEIRA
LATE CHECK-OUT (ATÉ ÀS 14H, MEDIANTE DISPONIBILIDADE)

FOR 3-NIGHT STAYS:

WELCOME DRINK UPON ARRIVAL
WELCOME TREAT IN THE ROOM
AFTERNOON TEA FOR TWO PEOPLE
2 TICKETS TO THE PALACE AND GARDENS OF REGALEIRA
LATE CHECK-OUT (UNTIL 2:00 PM, UPON AVAILABILITY)

OFERTA VÁLIDA PARA ESTADIAS DE 01 DE FEVEREIRO A 28 DE FEVEREIRO DE 2025. VÁLIDO APENAS PARA RESERVAS DIRETAS |
OFFER VALID FOR STAYS FROM FEBRUARY 1 TO FEBRUARY 28, 2025. VALID FOR DIRECT RESERVATIONS ONLY.